



VESCOVADO

ROSSO IGP Calabria

Provenienza

Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Bisignano (CS)

Uve

70% Magliocco Dolce, 30% Merlot

Terreno e vigneto

Terreno fertile di tipo argilloso dal caratteristico colore "rossastro" per la presenza di abbondante apporto di ferro. Il vigneto presenta 4500 ceppi per ettaro. La conformazione del suolo, l'ottima esposizione, il clima mite sono ideali per la produzione del vitigno autoctono Magliocco Dolce e dell'internazionale Merlot.

Vinificazione

Le uve selezionate in vigneto e raccolte a mano la seconda metà di Settembre vengono poste a fermentare in serbatoio d'acciaio inox per circa 20 giorni. Raggiunta la gradazione alcolica ottimale il vino viene separato dalle vinacce e posto a maturare in tini d'acciaio inox per 8 mesi. Il Vescovado viene imbottigliato nel tardo autunno successivo alla raccolta con ulteriore affinamento in vetro per 3 mesi.

Note di degustazione

Colore rubino intenso con riflessi violacei. Profumo deciso e persistente, con sentori di ciliegia nera, mora, ginepro, corteccia bagnata, cannella e resina. Al palato tannini decisi e ritorni speziati.

Dati tecnici

Uve	70% Magliocco Dolce, 30% Merlot
Zona di produzione	Bisignano
Superficie vigneto	7 Ha
Altitudine vigneto	550/600 metri s.l.m.
Tipologia terreno	Tendenzialmente argilloso
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità dei ceppi	4500 per Ha
Produzione per ettaro	40 Q.li
Epoca della vendemmia	Metà settembre
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 21 giorni con numerose follature
Fermentazione alcolica	In acciaio inox
Maturazione	In acciaio inox
Alcool svolto	14,50%

